



La Carte de Mars 2011



Entrées

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 escargots de Bourgogne en coquille au Chablis Defaix | 15 € |
| Escalope de foie gras de canard au Teppanyaki Mousseuse de champignons de « couche » | 16 € |
| Pressé de lapin à la sauge, compotée de pruneau Toast de pain maison | 15 €  13 € |
| Mille feuilles de haddock et vitelotte, Crème citronnée à la ciboule | 14 € |

Plats

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'andouillette de Chablis au Chablis, tirée à la ficelle Rosace de Pomme de Terre | 20 € |
| Sole à la viennoise, beurre au Chablis Purée de carottes de nos jardins | 25 € |
| Dodine de volaille de la Ferme Gallard, jus déglacé au Chablis Poêlée de légumes craquants | 25 €  21 € |
| Pièce de Bœuf Charolais *, sauce flambée au poivre mignonette Pommes écrasées au beurre et herbes | 27 € |
| Escalope de foie gras de canard poêlée, jus tranché Chartreuse de golden au Séchouan | 23 € |

*origine : né, élevé, abattu France

Fromages

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fromage blanc fermier poivre & sel ou sucré | 8 € |
| Assiette de 3 fromages affinés de la région, jeunes salades à la noix torréfiée | 8 € |

Desserts

à commander en début de repas **

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| ** Poire en croustade d'amande, cœur à la pistache, sirop au miel du Morvan | 9 € |
| Crème brûlée aux zestes d'orange Maltaise | 8 € |
| ** Chiboust à l'ananas et son carpaccio, "mikado" maison | 8 € |
| ** Crèmeux au chocolat excellence, crème prise au café, croquant pailleté | 8 € |

Les Menus de Mars 2011

Menu Epicure 43 €



Amuse-Bouche

&

« *Menu carte* »

Selon votre choix

Vous composez vous-même votre Menu !

★

Une entrée dans la carte

★

Un plat dans la carte

★

Un fromage dans la carte

★

Un dessert dans la carte

(À commander en début de repas)

Menu du Domaine 35 €



Amuse-Bouche

★

*Mille feuilles de haddock et vitelotte,
Crème citronnée à la ciboule*

★

*Andouillette de Chablis,
sauce crémée à la moutarde au Chablis
Pomme païlasson*

★

Soumaintrain du pays au craquant de noisettes

★

*Crème brûlée de tradition
aux zestes d'orange Maltaïse*

Les Formules de Mars 2011

Menu Terroir avec fromage ou dessert 25 €

amuse-bouche

★

6 escargots de Bourgogne au Chablis Defaix, en coquille

★

Jambon des vigneron à la mode Chablisienne

★

Fromage « Bio » des moines de la Pierre qui Vire

ou

Flaugnarde maison aux fruits

Sauce caramel au beurre salé

Formule du marché

17 €

(Servie au déjeuner du mercredi, jeudi, vendredi)

Entrée du jour

★

Plat du jour

★

Café

Formule des Petits Vignerons (-10 ans)

10 €



*Quelques rondelles de saucisson de nos amis Lyonnais
ou d'andouillette froide de Chablis*

★

Poisson ou viande avec une garniture de nos légumes au naturel

★

Flaugnarde maison aux fruits

ou 2 boules de glace



Menus of March 2011

Menu Epicure 43 €



Amuse Bouche



Menu Carte, you choose yourself your menu



Entry in the main-list



Plat in the main-list



Cheese in the main-list



Dessert in the main-list (please order it in the beginning of the meal)

Menu of the Domaine 35 €



Amuse Bouche



Thousand sheets of haddock and vitelotte, Cream Lemon with Spring Onion



Chitterlings sausage, mustard sauce, potatoes



Soumaintrain with crunchy hazelnuts



*Traditional Creme Brulee with Maltese orange
zest Salted butter caramel sauce*

Menu terroir 25 €

6 big snails of burgundy with Chablis



Ham of the wine growers "à la Chablisienne"



*Cheese 'Bio of monks of Pierre qui Vire
or*

Clafoutis with fruits of our orchards

Brunch from the market 17 €

(Exclusively served at lunch on Wednesday, Thursday and Friday)

Starter & Main of course of the day and Coffee

Brunch of the little winegrowers (-10 yo) 10

Few slices of salami from Lyon or few slice of chitterlings sausage



Fish of mets with vegetables



Clafoutis with fruits or 2 balls of ice

*Our meats are French – Prices are in euro, including VAT (5,5 % or 19,6 %) and service
Vegetables, fruits and aromatic mainly come from our garden and orchard*



The Carte of March 2011



Starters

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|------|------|
| 12 Burgundy snails with Chablis Defaix | | 15 € |
| Foie gras with Teppanyaki, Foamy mushroom "layer" | | 16 € |
| Pressed rabbit with sage, stewed prunes, Toasted bread house | 15 € | 13 € |
| Thousand sheets of haddock and vitelotte, Cream Lemon, Spring Onion | | 14 € |

Main of Course

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| The sausage Chablis in Chablis, pulled the string, Rosette Potatoes | | 20 € |
| Sole Viennese, butter with Chablis, Puree carrots in our garden | | 25 € |
| Dodin Poultry Farm from Gallard, juices deglazed Chablis Fried vegetable crisps | 25 € | 21 € |
| * Piece of Charolais beef, pepper mignonette sauce outbreak Mashed potatoes with butter and herbs | | 27 € |
| Foie gras fried, sliced juice, Charterhouse of the Golden Szechuan | | 23 € |

* Origin: born, raised, slaughtered in France

Cheeses

| | |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| White farmer cheese, pepper & salt or sugar | 8 € |
| Plate of 3 cheeses from the region, young roasted walnut salad | 8 € |

Desserts

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| ** Dessert to ask at the beginning of the meal | |
| ** Pear almond crust, heart and pistachio syrup, honey Morvan | 9 € |
| Crème brûlée with orange zest Maltese | 8 € |
| ** Chiboust with pineapple carpaccio and "Mikado" home | 8 € |
| ** Creamy Chocolate excellence cream made with coffee, crisp glitter | 8 € |